

1896

Tamaño: Medio.

Forma: Disimétrica, redondeada.

Zona pistilar: Bien centrada. Ápice redondeado y partido por la sutura. **Punto pistilar:** Dentro de una hendidura estrecha.

Sutura: Rebajada en toda su longitud excepto en la cavidad peduncular y en el ápice que es hendida.

Cavidad peduncular: Ancha y de profundidad media.

Piel: Vellosa, de pubescencia abundante y lanosa que se desprende con facilidad. **Color:** Domina el amarillo calabaza del fondo. La chapa es de color rojo vinoso y está formada por punteado de aspecto nuboso que no llega a cubrir más de una cuarta parte de la superficie, sólo en zonas muy pequeñas este punteado es muy compacto y no deja entrever el fondo.

Carne: Dura, amarilla, sin coloración junto al hueso. Muy jugosa, suave, granulosa, agridulce y aromática.

Sabor: Bueno.

Hueso: Adherente a la carne, tamaño pequeño y forma alargada. Oprimido en sus lados laterales en zona peduncular. Cresta ventral saliente en toda su longitud. Surco dorsal estrecho y profundo, interrumpido por los surcos laterales en su tercio inferior. Superficie casi pulida, muy esculpida con surcos profundos, anchos y en general cortos, y que se distribuyen por toda la superficie. En su tercio inferior, zona peduncular, los surcos son de menor tamaño y están mezclados con orificios profundos. Polo peduncular abierto.

Maduración: Segunda decena de septiembre en Maluenda (Zaragoza).

